



EOS DE LOXAREL

Negro
DO Penedès

VARIEDADES

Syrah

VOLUMEN ALCOHÓLICO

13%

ELABORACIÓN

Viticultura ecológica y biodinámica. Viñas de cultivo ecológico situadas en la parte más alta del Alt Penedès, a 700m de altitud sobre el nivel del mar. Estas viñas proporcionan vinos bien estructurados y con buenas graduaciones. Maceración carbónica consiguiendo las notas varietales del Syrah. Envejecimiento durante 10 meses en barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

Vista: Color cereza de capa media-alta con ligeros tonos teja en el ribete fruto de la crianza.

Nariz: En primer lugar se detectan notas de regaliz y torrefacción (café y cacao). Después aparece el perfume de la violeta con un peculiar aroma de cerezas. Aromas intensos derivados de la variedad tinta china, especias, hierbas mediterráneas y notas balsámicas.

Boca: La fruta de los taninos se conjuga bien con la acidez y el alcohol redondea el conjunto. El grano fino del roble francés le aporta elegancia. El post-gusto es largo, con notas de fruta y especias. Este vino mejorará en botella durante los primeros años de vida.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14° a 16°C

MARIDAJE

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, especialmente a la brasa, aromatizadas; magret de pato y quesos curados.